PİLAVLI SEBZELİ KALAMARLI LEVREK

2 adet levrek fileto
300 gr dondurulmuş kalamar
350 gr hindi göğüs eti
2 adet dolmalık yeşil biber
4 adet dolmalık kırmızı biber
3 adet sivri yeşil biber
4 adet domates
8 diş sarımsak
100 gr margarin
2 yemek kaşığı biber salçası
2 tutam safran
3 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı pirinç
2 demet maydonoz
Tuz

Levrek filetoyu iri parçalar halinde kesin. Sarımsağı soyup ezin. Biberleri temizleyip iri parçalar halinde doğrayın. Domatesleri yıkayıp kurulayın. Parmak kalınlığında dilimleyin.
Geniş ve yayvan bir tencerede yağın yarısını ısıtın. Kalamar ve hindi etini ilave edip 5 dakika kavurun. Biberleri ve sarımsağı ekleyip kavurmaya devam edin. Biberler yumuşamaya başladığında levreği ekleyin. Biber salçası, safran, 2 bardak tavuk suyu ve tuz ekleyip su azalana kadar kısık ateşte pişirin.
Maydanozu yıkayıp süzün ve kıyın. 2 bardak pirinci yıkayıp süzün. Yağı geniş ve yayvan bir tencerede ısıtın. Pirinci ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun. Suyu ekleyip diri kıvamda pişirin. Deniz ürünleri, tavuk eti, biberler ve domates dilimlerini pilavın üzerine dizin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine maydanoz serpin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92515 • adı:Pilavlı Sebzeli Kalamarlı Levrek • gönderen:topalak • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:04